

## Allocution de M. A. Houdinière

Président pour 1965

MESSIEURS ET CHERS COLLÈGUES,

Une circonstance grave m'a empêché d'assister à notre première séance annuelle. Je vous prie sincèrement de m'en excuser.

Au seuil d'une année académique, il est de règle que l'exorde du nouveau Président soit une manifestation de gratitude et de modestie.

Je m'empresse donc de vous rendre grâce, avec joie et fierté, de la considération et de la confiance que vous avez bien voulu m'accorder en m'appelant à conduire vos travaux.

Mais c'est avec une appréhension certaine, que je commence à affronter cette tâche périlleuse que tant d'illustres maîtres, de savants distingués et d'éminents Collègues ont su remplir avec honneur et autorité.

Cette crainte insidieuse se précise avec plus d'intensité quand je considère la qualité de mon prédécesseur, Monsieur le Professeur DRIEUX. Il me serait en effet difficile d'atteindre l'élévation d'esprit, l'érudition et la maîtrise, qui lui ont permis l'an passé, de dominer avec fruit et aménité, vos débats. Permettez-moi d'être votre interprète pour le féliciter chaleureusement et le remercier sincèrement.

Votre nouveau président serait par ailleurs un ingrat si, parmi ses réputés prédécesseurs, il ne saluait pas d'une façon particulière, la mémoire de ceux qui, comme lui-même, ont été formés aux disciplines professionnelles et administratives de la technologie et de l'inspection des denrées d'origine animale.

Les Présidents MARTEL, CESARI, CHRÉTIEN, BLANCHARD et NEVOT, tous membres du Service vétérinaire sanitaire de la Seine, ont, en effet, grandement enrichi l'œuvre académique, tant par leur savoir que par leur prestige au sein de ce Centre pilote où l'activité scientifique est de règle.

Sensible à l'honneur qui m'échoit, souffrez que je saisisse cette occasion pour témoigner publiquement ma reconnaissance à ceux dont le désintéressement a favorisé mes études et ma carrière.

Ma pensée se tourne vers Paul DECHAMBRE dont un éloge aussi éclatant par la forme que par le fond, prononcé par M. le Professeur LETARD, illumina notre dernière séance solennelle. Elève de son laboratoire à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon, je dois à ses conseils et à sa grande bonté d'être devenu vétérinaire.

Si j'occupe ce fauteuil, où m'a placé votre bienveillance, je le dois aussi à tous mes maîtres de l'Ecole d'Alfort et notamment à ces Professeurs incomparables que furent BOURDELLE, BRESSOU, HENRY, LESBOUYRIES et VERGE. Je leur en garde une indéfectible gratitude.

Je me défendrai de celer la dette morale contractée envers certains de mes anciens :

— Pierre VITU, Directeur honoraire de l'abattoir de Nancy, fut le premier, en 1923, à donner l'exemple, en créant dans notre pays un contrôle municipal de la qualité hygiénique du lait.

— Charles LEBLOIS, trop tôt disparu pour présider notre Assemblée, était un esprit cartésien, un excellent pédagogue doué d'un remarquable don d'observation qu'il sut plus spécialement mettre à profit en inspection des viandes.

Ces aînés m'ont prodigué sans compter les leçons si précieuses de leur expérience, ce qui leur assure ma respectueuse estime.

J'ai encore un devoir à remplir à l'égard de deux Présidents dont l'amitié m'honore.

Digne émule de Charles PORCHER, Monsieur l'Agrégé THIEULIN est aussi l'actif Directeur du Service vétérinaire de la Seine auquel, depuis plusieurs années, il donne une impulsion nouvelle pour l'adapter chaque jour aux impératifs économiques et sanitaires de l'époque.

Comme j'ai plaisir à le rappeler mon ami Monsieur le Professeur DRIEUX voisinait avec moi sur les bancs de l'école. S'il est mon distingué prédécesseur à cette place, il est aussi, en matière de technologie et de contrôle des denrées d'origine animale, le brillant maître dont la réputation a depuis longtemps dépassé nos frontières.

Entre bien d'autres dettes, je dois à l'un et à l'autre, la mission dont je fus chargé aux Etats-Unis.

Je suis d'autant plus heureux de confirmer mon attachement à mes deux collègues, que ce séjour à l'étranger m'a permis d'aborder de modestes études récemment mises à l'ordre du jour par la réforme du marché de la viande.

Enfin, il serait impardonnable de ne pas rendre hommage à tous ceux qui, par leurs titres étincelants, leurs recherches fructueuses ou leur travail désintéressé ont contribué à forger le passé de notre Compagnie et de notre profession.

\* \* \*

La sourde inquiétude qui m'étreint s'atténue cependant en considérant le prestige, la compétence et l'amabilité de mes distingués collaborateurs.

Notre Vice-Président et excellent ami, M. le Docteur DURIEUX ne saurait me refuser son appui. Je sais aussi pouvoir compter sur les conseils avisés et sur le dévouement inlassable de notre Secrétaire Général, M. le Professeur BRESSOU, Membre de l'Institut, en qui je salue respectueusement l'une des plus grandes figures de notre profession.

Enfin, je profiterai de l'aide des autres membres du Bureau, MM. THIEULIN, CARPENTIER et DECHAMBRE dont les réputations ne sont plus à faire, de Trésorier scrupuleux, de ponctuel Secrétaire des séances et d'Archiviste dévoué. Dans de telles conditions, il me sera plus aisé de maintenir avec toute la continuité nécessaire, la dignité et la bonne tenue de nos réunions.

\* \* \*

Mais un discours académique ne serait pas conforme à la logique s'il se limitait à célébrer des louanges, sans jeter un regard vers les perspectives de demain.

Sur sa route déjà longue, notre profession aborde de nouveaux tournants. Des modifications profondes d'ordre socio-économique appellent de nouvelles adaptations :

— l'accroissement des besoins nutritifs des humains a pour corollaire, l'industrialisation accélérée de l'agriculture et de l'élevage ;

— les nouvelles formes du travail, le progrès des industries des denrées d'origine animale, la vulgarisation des règles de l'alimentation humaine modifient les modes de vie dans les grandes cités.

Dans ce complexe évolutif où les apports de la médecine vétérinaire sont de plus en plus nombreux, les questions d'ordre nutritionnel prennent chaque jour une place plus importante.

*Si l'avenir de nos activités reste lié à celui des productions animales, il est aussi désormais fonction du devenir des industries qui s'y rattachent.*

Des voix plus autorisées que la mienne ont, ici même, souligné l'ampleur du champ d'action qu'offre, à nos jeunes confrères, l'inspection et le contrôle des denrées d'origine animale. Je voudrais aujourd'hui insister sur l'un des aspects de cette activité que les impératifs économiques de l'heure et peut-être le besoin d'une véritable politique alimentaire rangent parmi les préoccupations du moment.

Nos grands aînés, en particulier MARTEL, n'avaient, en effet, jamais cessé de défricher le sujet et de soutenir logiquement que la connaissance de la qualité des denrées alimentaires d'origine carnée était notre domaine.

On concevrait difficilement qu'il en soit autrement, puisque la qualité d'une viande n'est que la traduction de l'histoire biologique de l'animal. Sans considérer le patrimoine héréditaire, les variations physiologiques de tous ordres, autant que les assauts pathologiques n'impriment-elles pas, au cours de la vie, leurs marques indélébiles tant sur la morphologie générale que sur la structure des tissus !

Certes, les dégâts irréparables des anciennes maladies sont les plus grands ennemis de la réparation somatique, mais combien d'autres facteurs, apparemment non pathogènes, restent à la source d'empreintes ineffaçables. En voici quelques exemples :

— le *surmenage fonctionnel* est souvent responsable de cet épuisement organique que traduit la défectuosité des formes. La vache laitière, affaiblie par ses nombreuses gestations et lactations l'illustre parfaitement.

— le *déséquilibre alimentaire* peut engendrer des surcharges ou des carences. Les états tissulaires anormaux en sont les témoins. Les caractères défavorables du muscle et de la graisse, (couleur, saveur, odeur, exsudation, etc...) ne sont-ils pas souvent en relation avec l'administration de certains aliments.

— la *restriction alimentaire* due à l'usure physiologique prématurée, à la sénescence, à l'inappétence morbide ou à la rareté des apports, n'est-elle pas à l'origine de nombreuses insuffisances qualitatives !

— l'*emploi abusif de certains corps* comme les pesticides, les antibiotiques et les substances arsenicales, antimoniales ou œstrogènes, ne confère-t-il pas aux viandes, sans en modifier l'aspect macroscopique, des propriétés susceptibles de porter atteinte à la santé de l'homme ? Déjà la France et quelques nations refusent l'importation sur leur territoire de pareilles denrées tout comme elles ferment leurs frontières aux grandes contagions.

Ainsi de tels facteurs arrêtent le développement, provoquent la régression des cellules nobles sans atteindre le conjonctif ou modifient la composition intime des tissus, sans causer de lésions apparentes.

On en déduit qu'il ne suffit pas d'accélérer la croissance, d'augmenter les rendements, de masquer les infections ou d'éliminer les causes de la corrup-

tion post-mortem. Il faut aussi garantir que ces opérations ne portent pas préjudice aux qualités de la chair et partant, à la santé publique.

Sur ce terrain, physiologie et pathologie sont inséparables. Il existe entre ces deux disciplines, entre la santé et la maladie, une zone « péri-normale » qui unit étroitement la notion de qualité à celle de salubrité.

On peut affirmer que la qualité d'une viande réputée saine est, avant toute autre opinion, le reflet du passé physio-pathologique de l'animal producteur. Entre la qualité idéale et l'insuffisance, entre le bon et le mauvais, il y a des degrés qui permettent de descendre l'échelle qualitative ou autorisent des récupérations.

La connaissance des antécédents de l'animal, qu'ils soient révélés par les commémoratifs vétérinaires ou par l'examen de la carcasse et des abats, est donc indispensable à l'appréciation correcte de la qualité de la viande.

En définitive, il appartient au qualificateur, aussi bien qu'à l'inspecteur, de rechercher ces causes originelles et d'en évaluer l'influence.

\* \* \*

Le temps nous manque pour étendre ces réflexions aux autres matières premières. Les qualités du lait, des volailles et des œufs, des produits d'origine aquatique, ne sont-elles pas, avant tout autre jugement, une récapitulation plus ou moins condensée des influences auxquelles les animaux producteurs ont été soumis dans les différents milieux biologiques.

D'un autre côté, la notion de qualité doit tenir compte des préférences du consommateur. A ce sujet, la confusion règne encore sur le marché de la viande, chacun désignant le caractère qu'il juge comme le plus important.

Pour définir et sérier les tendances, des recherches scientifiques sont déjà entreprises. Les récents congrès consacrés à la seule étude de la tendreté du muscle ou de ses caractères organoleptiques en témoignent.

Enfin, il est certain que, dans un proche avenir, la détermination de la qualité des viandes ne reposera plus uniquement sur le rendement et sur les caractères subjectifs de la chair.

Interviendront sans doute de nouveaux tests, en rapport plus étroit avec sa valeur nutritive et ses propriétés alimentaires.

\* \* \*

Mais l'appréciation de la qualité ne saurait se limiter à authentifier les différents états normaux des matières premières.

Eu égard aux préparations et aux traitements industriels dont elles sont l'objet, l'opération doit aussi garantir le maintien de la pureté et des propriétés biologiques dans toutes les denrées d'origine animale.

La notion d'économie poussée à l'extrême incite l'industrie à incorporer à l'aliment noble, des résidus de faible valeur nutritive. L'adjonction de déchets de parage dans les viandes hachées ou les saucissons est, à ce sujet, démonstrative. La proportion parfois élevée des graisses étrangères dans certains saindoux raffinés est également probante.

Par ailleurs, les techniques mises en œuvre laissent trop souvent dans l'aliment, non seulement des agents viraux ou microbiens, mais encore des composés indésirables tels que les antiseptiques, désinfectants, décolorants, désodorisants, antioxydants et j'en passe.

Ici encore, les méthodes de prévention et de contrôle méritent d'être multipliées, perfectionnées et généralisées. De plus il faut veiller à les adapter aux formes nouvelles d'aliments offertes par les techniques industrielles les plus récentes.

Devrons-nous un jour contrôler la qualité des tissus carnés cultivés artificiellement et cryo-desséchés ? Nous n'en sommes peut-être plus si loin puisqu'aux U. S. A., la consommation de bœuf, du poulet et de la langoustine lyophilisés connaît maintenant un succès croissant.

Ces quelques considérations montrent toute l'étendue du champ d'action qu'offre l'étude de la qualité des aliments d'origine carnée.

Les disciplines auxquelles le vétérinaire a été formé le désignent plus particulièrement pour y développer son activité. Elles lui permettent déjà d'apporter officiellement sa compétence en matière de viandes.

Grâce à la valeur de l'enseignement reçu, à l'unité des doctrines et à la cohésion d'un service spécialisé, il est probable que ses interventions augmenteront encore son autorité. Elles pourront s'étendre dans tout le pays, à l'ensemble des denrées d'origine animale, puisque la source et la destination de celles-ci appartiennent au domaine de la biologie.

Dans cet espoir, il me reste à souhaiter que de nombreux chercheurs, praticiens, militaires, enseignants ou spécialistes, apportent cette année à notre Compagnie, le fruit de leurs patients travaux. L'Académie vétérinaire poursuivra, dès lors, comme par le passé, son œuvre féconde, sous la conduite d'un président qui, légataire d'un héritage difficile, tient à vous assurer de sa bonne volonté et de son dévouement.

---